

# ALBARINO B.

Documento aggiornato al: 26/01/2026, 09:18. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Cosuttitore

Vivai Cooperativi di Rauscedo  
Via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della  
Richinvelda.

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 132 del 07/06/2019

## Origine

Casal De Valinas – VALINAS - PONTEVEDRA GALIZIA -  
SPAGNA

I-VCR 33

## CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Centro Sperimentale-Vivai Cooperativi Rauscedo-Rauscedo (PN)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 9 gemme/pianta; KOBER 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3 m; 3333 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2015/2017

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- |                |                                  |
|----------------|----------------------------------|
| ✓ Vigoria      | Leggermente inferiore alla media |
| ✓ Fertilità    | Superiore alla media varietale   |
| ✓ Produttività | Superiore alla media varietale   |

## FASE FENOLOGICA

## EPOCA

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	III decade di Luglio
Maturazione	I-II decade di Settembre



## IL GRAPPOLO

- Grappolo di grandezza superiore alla media a forma tronco-piramidale, leggermente allungato, semi-spargolo; a volte presenta due piccole ali.
- Acino è medio-grande a forma sferoidale, con buccia spessa e pruinosa, a maturazione si presenta di colore giallo con riflessi dorati.

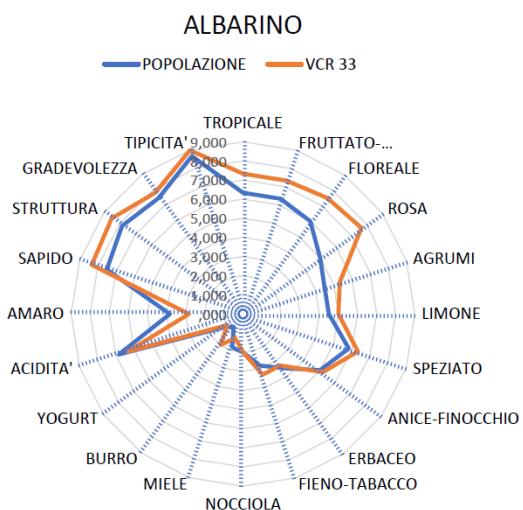
<b>SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</b>		<b>CLONE (**)</b>
Botrite		97,33
Oidio		96,00

<b>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</b>	<b>CLONE (**)</b>
Fertilità basale	1,74
Fertilità reale media	1,91
Fertilità potenziale	2,57
Produzione per ceppo (Kg)	3,00
Peso medio grappolo (g)	174
Peso medio acino (g)	1,70
Peso legno potatura (g/ceppo)	718
Indice di Ravaz	4,18

<b>VINO</b>	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (*)</b>	<b>MOSTO</b>	<b>PARAMETRI ENOCHIMICI</b>	<b>CLONE (**)</b>
	Grado alcolico	12,95		Zuccheri (°Babo)	18,5
	pH	3,43		pH	3,33
	Acidità totale (g/l)	5,54		Acidità totale (g/l)	6,47
	Estratto netto (g/l)	19,40		Ac. Tartarico (g/l)	3,83
	Ac. Tartarico (g/l)	2,06		Ac. Malico (g/l)	2,46
	Ac. Malico (g/l)	2,275			

## **ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Buono l'accumulo di zuccheri nel mosto pur mantenendo una buona acidità totale. Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso predominano i sentori fruttati con richiami di fiori bianchi come il gelsomino. In bocca si denota la buona struttura e la sapidità pur mantenendo una buona freschezza, lunghe e persistenti sono le sensazioni fruttate. Si consiglia l'uso per vini tranquilli. Valutazione nel biennio 2017/2018.



(\*) Dati medi relativi al biennio 2016/2017 (\*\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2015/2017